Manual del Usuario

Tabla de cocina eléctrica/ inducción

Electrolux

318 203 603 (0709)

2 Buscando información

TOME NOTA PARA REFERENCIA FUTURA

Marca_____

Fecha de Compra_____

Numeró de modelo_____

Numeró de serie_____

NOTA

Los números de serie y de modelo están en la placa de serie que se encuentra bajo la tabla de cocinar.

PREGUNTAS?

Número gratuito para servicio en EUA y Canadá:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en linea e información del producto consulte el sitio:
www.electrolux.com

©2007 Electrolux Home Products, Inc.
Oficina postal 212378, Augusta, Georgia 30917, USA
Derechos Reservados. Impreso en los EEUU

TABLA DE MATERIAS

Buscando Información 2-3
Tome nota para referencia 2
Preguntas? 2

Seguridad 4-7
Importantes instrucciones de seguridad 4

Características de la cubierta 8-9

Antes de usar la cubierta 10-17
Generalidades sobre la tabla de cocina de vitrocerámica 10
Ubicación de los elementos superiores y de los controles 10
Mensajes de las pantallas o indicadores de luz desplegados por el control principal 11
Indicadores de la luz desplegados por los controles de los elementos 11
Generalidades sobre los elementos radiantes superiores 12
Mensajes de las pantallas desplegados por los controles de los elementos radiantes 12
Ajustes recomendados para cocinar con la tabla de cocina 13
Mensajes de las pantallas desplegados por los controles de las zonas de cocción de inducción 13
Use el tipo de utensilio correcto en la zona de cocción de inducción 14
Requerimientos de tamaño mínimo de los utensilios para cada zona de cocción de inducción 14
Recomendaciones sobre uensilios 15
Use utensilios de calidad que estén en buenas condiciones 16
Tipos de materiales de los utensilios para elementos radiantes solamente 17
Uso del teclado de control 17

Ajuste de los controles superiores 18-24
Funcionamiento del elemento radiante simple 18
Funcionamiento del elemento radiante doble 19
Funcionamiento de las zonas de cocción de inducción 20-21
Recomendaciones de precalentamiento 21
Bloqueando los controles 22
Contador de minutos 22
Característica “Keep Warm” (mantener caliente) 23
Modo Sabath 23
Energía compartida 24
Ruidos de funcionamiento 24

Cuidado y limpieza general 25-27
Cuidado y limpieza de la tabla de cocina 25
Limpieza y mantenimiento de la tabla 26
Recomendaciones de limpieza para tablas vitrocerámicas 26-27
Cuidado y limpieaza del acero inoxidable 27

Soluciones a problemas comunes 28-31
La tabla de cocina no funciona 28
La cubierta se apaga durante la cocción 28
Los elementos de superficie no calientan 28
La zona de cocción no calienta los alimentos (elementos de inducción) 29
Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente 29
Los alimentos no se calientan uniformemente 29
Resultados de cocción deficientes 30
El control de la zona de cocción despliega la letra E y la pantalla de 2 dígitos del control principal 30
La pantalla de la zona de cocción destella continuament la letra F 30
Raspaduras o abrasiones en el vidrio de cerámica de la tabla de cocina 30
Marcas de metal en el vidrio de cerámica de la tabla de cocina 31
Rasguños en el vidrio de cerámica de la tabla de cocina 31
Àreas de decoloración sobre el vidrio de cerámica de la tabla de cocina 31

Información de la Garantía 32

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato Guarde estas instrucciones para futura consulto.

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

⚠ ATENCION

Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

⚠ ADVERTENCIA

Para disminuir los riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas al utilizar su tabla de cocina, siga las precauciones siguientes como:

Esta unidad ha sido probada y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital clase B según la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra cualquier interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y se usa de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencia perjudicial en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia perjudicial en la recepción de la radio o televisión, lo cual puede ser comprobado encendiendo y apagando este equipo, se le recomienda al usuario que intente corregir la interferencia de una o más de las siguientes maneras:

- Cambie de dirección o de ubicación la antena receptora.
- Aumente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del que está usando para el receptor.

⚠ PRECAUCIÓN

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado cuando usen una unidad de inducción o se paren frente a ella cuando esté en funcionamiento ya que el campo electromagnético podría afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es aconsejable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo similar sobre su situación particular.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaque antes de usar la estufa**. **Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa.** No permita que los niños juegen con el material de empaque.

- Instalación adecuada. Asegúrese que su electrodoméstico haya sido instalado por un electricista calificado y de acuerdo con el National Electrical Code No. 70 – ultima versión en los EEUU, o CSA C22.1, Parte 1 en el Canadá así cómo los códigos requeridos. **Instale de acuerdo a las instrucciones que se encuentran en el embalaje.**

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.

- **Servicio al usuario. No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente**. Culaquier typo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado u otra parte del aparato.**
- **Almacenamiento sobre del aparato. Los materiales inflamables no deberán ser almacenados sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre del aparato. Los materiles inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠ ATENCION

No alamacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. Los niños que suban encima de la tabla de cocina podrían lastimarse.

- **No deje a los niños solos. Los niños no deben ser dejados solos o sin atención cuando el aparato esté funcionando**. No les permita sentarse o pararse sobre niguna parte del aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Escalar o apoyarse de esta tabla de cocina puede provocar lesiones de consideración. Por otra parte, también puede dañarse la tabla. No permita que los niños se trepen sobre la tabla o jueguen a su alrededor.

- **NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN O LAS AREAS CERCANAS A ESTAS ZONAS.** Los elementos pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las areas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables esten en contacto con estas areas hasta que hallan enfriado. Estas areas son: la tabla de cocina, las areas frente a la tabla de cocina.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **Use una vestimenta apropiada. No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las areas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**

- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado**. Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

- **Utilice unicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados puden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar el soporte.

- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

IMPORTANTE- No trate de utilizar la tabla de cocina durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apage la unidad. Si la tabla de cocina no se apaga y la electricidad vuelve, la tabla de cocina no funcionará y un mensaje de error será exhibido.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU TABLA DE COCINA.

- **Aprenda cuáles teclas controlan cada uno de los elementos superiores.**

- **Limpie la tabla de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio**. La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

- **Utilice una sartén de tamaño apropiado**. Este aparato está equipado con zonas de cocción de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el area del elemento. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte de la zona de cocción y ocasionar quemaduras de las prendas que lleve puesta.

- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie**. Para reducir el riesgo de quemaduras, o probable incendio asi como y los derrames ocasionados accidentalmente.

- **Nunca deje los elementos con alta temperatura sin cuidado**- Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o un sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.

- **Delineadores protectores**. No utilice película de aluminio en cualquier parte del horno u otra parte del aparato. Sólo utilizela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.

- **Utensilios de cocina de vidrio**- Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del elemento de su tabla de cocina. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las tablas de cocina.

- **Cubierta de ventilación.** La cubierta de ventilación sobre el área de cocción debe limpiarse frecuentemente, de manera que la grasa de la cocción no se acumule en la cubierta o en el filtro.

PARA TABLAS DE COCINA DE VIDRIO CERAMICO SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una tabla de cocina que esté rota**- Si la tabla de cocina se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de choque electrico. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la tabla de cocinar con cuidado**- Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza puden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre areas muy calientes.
- **No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio de la tabla de cocina aún fría.** Esto podría causar la ruptura del vidrio.
- **No deslice utensilios sobre la superficie de la cocina.** Podrían rayar la superficie.
- **No deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido.** Esto podría causar daños permanentes como rupturas, fusiones o marcas en la de superficie de vidrio. (Estos tipos de daños no son cubiertos por la garantía).

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

NOTA

Guarde estas importantes instrucciones para referencia futura.

CARACTERÍSTICAS DE LA CUBIERTA

LEA CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA CUBIERTA DE INDUCCIÓN.

⚠ PRECAUCIÓN

Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando están encendidas y después de haberse apagado. La superficie de vidrio cerámico puede estar CALIENTE debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras.

CARACTERÍSTICAS DEL ELEMENTO DE INDUCCIÓN (ELEMENTOS DE LA PARTE DERECHA DELANTERA Y DERECHA TRASERA)

UNA SUPERFICIE MENOS CALIENTE- Una característica única de la cubierta de inducción es que ya sea que esté encendida o apagada, la superficie de cocción permanece más fría que las cubiertas de vidrio cerámico normales.

DETECTOR MAGNÉTICO- El sensor del elemento detecta automáticamente si el utensilio es magnético y elimina los “encendidos automáticos”.

DETECCIÓN DEL TAMAÑO DEL UTENSILIO- El sensor de reconocimiento de utensilios detecta automáticamente el tamaño del utensilio que se está usando y adapta el tamaño de las zonas de cocción.

EFICIENTE- La cocción por inducción calienta más rápidamente y utiliza menos energía. Los niveles de potencia de inducción son rápidos para hervir y para cocción a fuego lento.

1. Elemento radiante simple localizado en la parte trasera izquierda (Fig. 1)
   Elemento radiante doble localizado en la parte trasera izquierda (Fig. 2)
2. Elemento radiante doble localizado en la parte delantera izquierda
3. Elemento simple de inducción localizado en la parte trasera derecha
4. Elemento doble de inducción localizado en la parte delantera derecha
5. Elemento radiante simple localizado en la parte delantera central (Fig. 2 solamente)
6. Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera izquierda
7. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera izquierda
8. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera derecha
9. Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera derecha
10. Controles principales de la cubierta
11. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera central (Fig. 2 solamente)
12. Teclas de temporizador

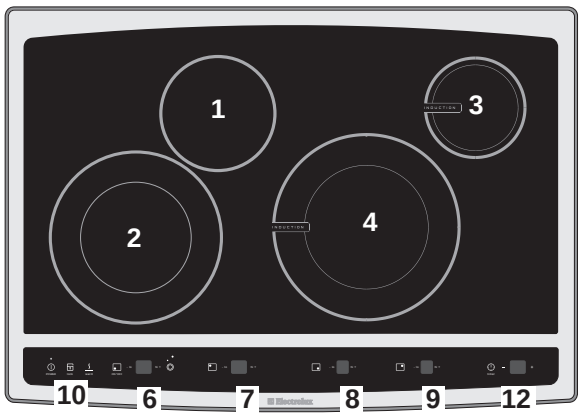


Fig. 1 - Modelo 30”

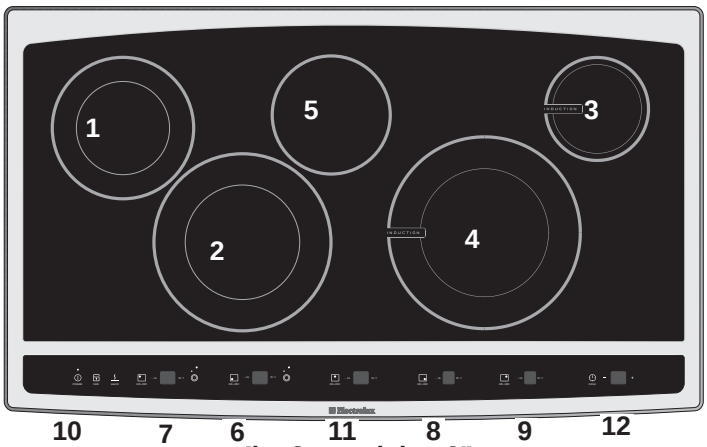


Fig. 2 - Modelo 36”

CARACTERÍSTICAS DE LA CUBIERTA (CONT)

10 Main Cooktop Controls

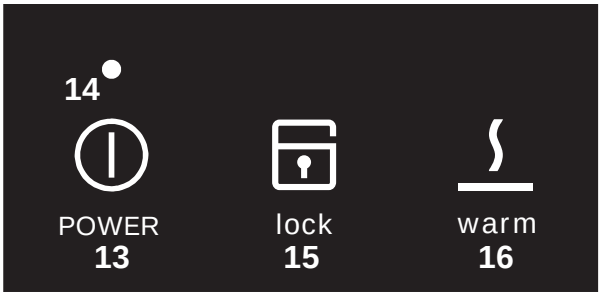


Fig. 1

12 Minute Timer Key Pads

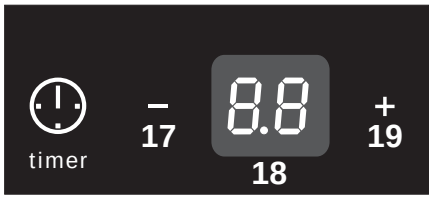


Fig. 2

6 7 8 9 11 Element Controls (at 4 or 5 locations)

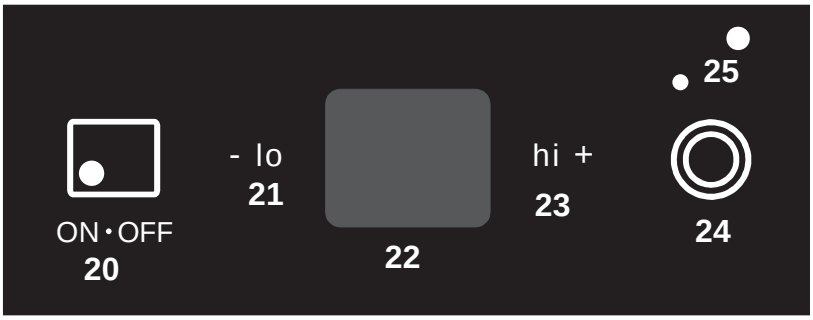


Fig. 3

13. Tecla de encendido de la cubierta
14. Luz indicadora de encendido de la cubierta
15. Tecla de bloqueo de los controles
16. Tecla de la función “Keep Warm” (mantener caliente)
17. Teclas de ajuste flechadas hacia abajo - (decrease) para el temporizador
18. Pantalla del temporizador (muestra hasta 99 minutos)
19. Teclas de ajuste flechadas hacia arriba + (increase) para el temporizador
20. Tecla de encendido/apagado de la zona de cocción (para cada zona de cocción)
21. Tecla (**- lo)** de reducción de potencia de la zona de cocción (para cada zona de cocción)
22. Pantalla del nivel de potencia de la zona de cocción (para cada zona de cocción)
23. Tecla (**+ hi)** de aumento de potencia de la zona de cocción (para cada zona de cocción)
24. Tecla del tamaño del elemento (únicamente para los elementos radiantes dobles)
25. Luces indicadoras del tamaño del elemento

GENERALIDADES SOBRE LA TABLA DE COCINA DE VITROCERÁMICA

Fig. 1 - Modelos de 30”, Vista de la tabla

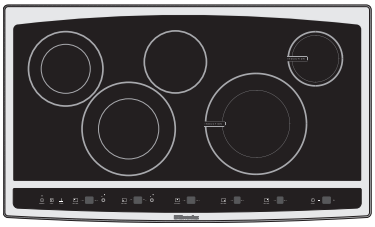


Fig. 2 - Modelos de 36”, Vista de la tabla

La tabla vitrocerámica tiene elementos superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la tabla vitrocerámica delinea el contorno del elemento superior que está debajo. Asegúrese de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la tabla (Véa las Figs. 1 & 2).

El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la tabla hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden calentarse lo **suficiente como para causar quemaduras.**

UBICACIÓN DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES Y DE LOS CONTROLES

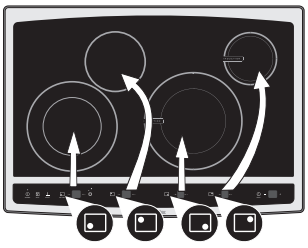


Fig. 3 - Modelos de 30”

Su tabla de cocina está equipada con elementos superiores con wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos están localizados en la tabla de cocina de 30” de la siguiente manera. (véa la figura):

- 1 elemento radiante simple localizado en la parte trasera izquierda;
- 1 elemento radiante doble localizado en la parte delantera izquierda;
- 1 pequeño elemento de inducción localizado en la parte trasera derecha;
- 1 elemento grande de inducción localozado en la parte delantera derecha.

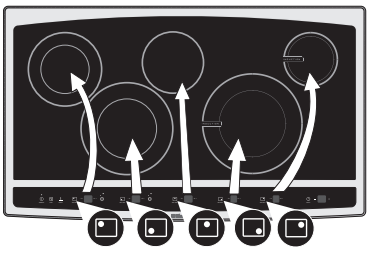


Fig. 4 - Modelos de 30”

Los elementos están localizados en la tabla de cocina de 36” de la siguiente manera. (véa la figura):

- 1 pequeño elemento radiante doble localizado en la parte trasera izquierda;
- 1 pequeño elemento radiante simple localizado en la parte trasera central;
- 1 elemento grande radiante doble localizado en la parte delantera izquierda;
- 1 pequeño elemento de inducción localizado en la parte trasera derecha;
- 1 elemento grande de inducción localozado en la parte delantera derecha.

MENSAJES DE LAS PANTALLAS O INDICADORES DE LUZ DESPLEGADOS POR EL CONTROL PRINCIPAL

BLOQUEO DE CONTROLES– Esta característica permite que la cubierta sea bloqueada únicamente cuando está es apagada. Se bloquea apretando y manteniendo apretada la tecla LOCK por unos cuantos segundos. Escuchará una señal sonora y aparecerán líneas ("—" / "-") en las pantallas de todas las zonas de cocción (Fig. 1 y 2). Una vez bloqueada ninguna otra pantalla se iluminara y ninguna zona de cocción podrá ser encendida. Para desbloquear los controles, presionar y mantener presionada la tecla LOCK por unos cuantos segundos. Se escuchará una señal sonora y las líneas en las pantallas desaparecerán permitiendo que la cubierta pueda ser utilizada normalmente.

Fig. 1

Fig. 2

ENCENDIDO DE LA CUBIERTA- La tecla "POWER" (encendido) activa la cubierta entera. Para encender la cubierta, oprima y mantenga oprimida la tecla "POWER" (encendido) durante algún segundos. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se activará (vea la Fig. 4). La cubierta estará lista para ser usada durante algún segundos. Si no se oprime ninguna otra tecla, la cubierta completa se apagará automáticamente. Para apagar la cubierta, oprima y mantenga oprimida la tecla "POWER" (encendido) durante algún segundo. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se apagará (vea la Fig. 3).

Fig. 3

Fig. 4

Códigos de error E*XX*- El control muestra el mensaje **E** en las pantallas de las zonas de cocción (Fig. 5) y muestra dígitos en la pantalla del temporizador (Fig. 6) a la vez para mostrar el código de error completo.

Fig. 5

Fig. 6

INDICADORES DE LA LUZ DESPLEGADOS POR LOS CONTROLES DE LOS ELEMENTOS

TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN- Cada elemento tiene teclas "ON/OFF" (encendido/apagado) separadas (Fig. 7). Una vez que se ha oprimido la tecla de encendido principal para activar la cubierta, oprima una vez la tecla "ON/OFF" (encendido/apagado) correspondiente a la zona de cocción que va a utilizar. *"0"* o *"0.0"* se desplegará en la pantalla. Si las teclas correspondientes a + (incremento) o – (decremento) no son presionadas, la instrucción de encender los elementos de cocción será cancelada y la cubierta se apagará si ninguna otra zona está encendida. Para ajustar el nivel de intensidad de un elemento de cocción presionar la tecla + (incremento) o – (decremento) correspondiente una vez. Para apagar un elemento de cocción, presionar la tecla ON/OFF del elemento correspondiente una vez y la pantalla mostrara "0", "0.0" o se apagara si el elemento de cocción correspondiente había sido activado por más de 10 segundos.

Fig. 7

GENERALIDADES SOBRE LOS ELEMENTOS RADIANTES SUPERIORES

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aisla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área calefactora. Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

NOTA

Los elementos tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aún cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la tabla vitrocerámica. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento o si el fondo del utensilio no es plano. (Consulte las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la tabla de cocina). Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la tabla vitrocerámica en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

MENSAJES DE LAS PANTALLA DESPLEGADOS POR LOS CONTROLES DE LOS ELEMENTOS RADIANTES

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

AJUSTES DE PANTALLA DISPONIBLES - El control despliega en la pantalla los niveles de calor entre **Hi** (Alto) (Fig. 3) y **Lo** (Bajo) (Fig. 8), además de OFF (Apagado) (Fig. 9). Los ajustes entre **9.5** (Fig. 4) y **3.0** (Fig. 5) se alcanzan en incrementos de 0.5 (1/2). Los ajustes entre **3.0** (Figs. 5 y 6) y **1.2** (Fig. 7) son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0.2 (1/5) hasta **Lo** (Bajo) (Fig. 8, ajuste mínimo de cocción a fuego lento) para una mayor precisión en los ajustes de temperatura más bajos. Use la Tabla de recomendaciones para los ajustes de los elementos superiores para determinar el ajuste correcto para el tipo de alimento que esté preparando.

LUCES INDICADORAS DE SUPERFICIE CALIENTE (HE) - Después de usar cualquier elemento radiante, la cubierta se pondrá muy caliente. Después de APAGAR cualquier de estos elementos, la cubierta permanecerá CALIENTE durante algún tiempo. El control monitorea la temperatura de la tabla de cocinar y despliega el mensaje **"HE"** (Elemento caliente; vea figura 10) advirtiendo que la tabla de cocinar aun esta caliente al tacto. Si el mensaje **HE** aparece en la ventana, el control puede volver a encenderse a "ON" para usarse.

CARACTERÍSTICA DE BLOQUEO DE (- -) - Cada vez que se active el bloqueo de la cubierta, " - - " aparecerá en cualquier pantalla (vea la Fig. 11).

MANTENER CALIENTE (LH) – Utilizar la tecla de WARM para activar la función de mantener caliente para cualquiera de las zonas. La tecla ON/OFF para la zona de cocción deseada tiene que ser activada primero, después presionar la tecla WARM para activar la función de mantener caliente. LH (bajo calor) deberá de aparecer en la pantalla de la zona de cocción correspondiente (ver fig. 12).

AJUSTES RECOMENDADOS PARA COCINAR CON LA TABLA DE COCINA

Use la tabla para determinar el ajuste correcto para la clase de alimento que esté preparando. .

Ajustes Recomendados para el elemento Superior	
Ajuste	**Tipo de Cocción**
ALTO (HI)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
MEDIANO ALTO (8-10)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en sartén.
MEDIANO (6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor.
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.
BAJO (LO) (LH)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

MENSAJES DE LAS PANTALLAS DESPLEGADOS POR LOS CONTROLES DE LAS ZONAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

NIVELES DE POTENCIA - Una vez que se haya activado, la zona de cocción de inducción ofrece 15 niveles de potencia. Estos niveles incluyen: ***1***, ***2***, ***3***, ***4***, ***5***, ***6*** (Fig. 3), ***7***, ***8***, ***9***. El ajuste más alto, ***P***, que indica "**potencia adicional**" proporciona un nivel de potencia de 125% durante 10 minutos (Fig. 2). Cada vez que oprima la tecla (o si mantiene oprimida la tecla de nivel de potencia), pasará rápidamente de un nivel de potencia disponible al siguiente(vea las páginas 20 a 23para obtener instrucciones completas).

CALOR RESIDUAL - Una vez que la zona de cocción se haya utilizado y apagado, y si la superficie de la temperatura de cualquiera de las zonas de cocción todavía está demasiado CALIENTE, ***H*** (Fig. 4) aparecerá en la pantalla de la zona de cocción afectada. La ***H*** permanecerá desplegada si la temperatura sigue estando demasiado CALIENTE.

⚠ PRECAUCIÓN

Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando están encendidas y después de haberse apagado. **La superficie de vidrio cerámico puede estar CALIENTE** debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras.

MANTENER CALIENTE - Use la tecla "WARM" para activar la función de mantener caliente en cualquiera de las zonas de cocción. La tecla "ON/OFF" (encendido/apagado) para la zona de cocción deseada debe ser activada primero; luego oprima una vez la tecla "WARM" (mantener caliente) ubicada en el control principal de la cubierta para guardar el ajuste. ***L*** ("LOW" o "bajo") aparecerá en la pantalla de la zona de cocción (Fig. 5).

DETECCION DE UTENSILIOS - Las zonas de cocción de inducción ofrecen un mensaje de detección de utensilios. Si la zona de cocción está encendida y no se detecta un utensilio, el utensilio se ha movido, el utensilio no está centrado correctamente o si el utensilio no es metálico, ***F*** (Fig. 6) aparecerá en la pantalla de la zona de cocción afectada.

CARACTERÍSTICA DE BLOQUEO DE (-)- Cada vez que se active el bloqueo de la cubierta, " - " aparecerá en la pantalla (vea la Fig. 7).

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

USE EL TIPO DE UTENSILIO CORRECTO EN LA ZONA DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

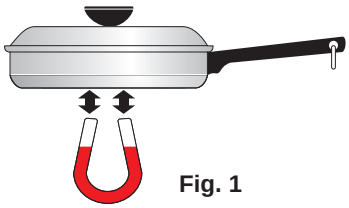


Fig. 1

Los sensores de la zona de cocción magnética ubicados debajo de la superficie de la cubierta requieren del uso de utensilios fabricados con materiales magnéticos para poder activar el proceso de calentamiento en cualquiera de las zonas de cocción.

Cuando compre utensilios, busque aquellos que estén identificados específicamente por el fabricante para uso en cubiertas de inducción. Si no está seguro, use un imán para probar si el tipo de utensilio que desea utilizar sirve para esta cubierta. Si el imán se adhiere a la parte inferior del utensilio, el material es el correcto para la cocción por inducción (vea en Fig. 1).

Se recomienda que siempre use utensilios pesados de acero inoxidable de alta calidad en la superficie de la cubierta de inducción. Esto reducirá de gran manera la posibilidad de rayar la superficie de vidrio cerámico. Hasta los utensilios de calidad pueden rayar la superficie, especialmente si los mismos se deslizan sobre la superficie de vidrio cerámico en vez de ser levantados. Al cabo de un tiempo, el deslizar **CUALQUIER** tipo de utensilio sobre la cubierta de vidrio cerámico probablemente alterará la apariencia general de la cubierta. La acumulación de rayas dificultará la limpieza de la superficie y degradará la apariencia general de la cubierta.

REQUERIMIENTOS DE TAMAÑO MÍNIMO DE LOS UTENSILIOS PARA CADA ZONA DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

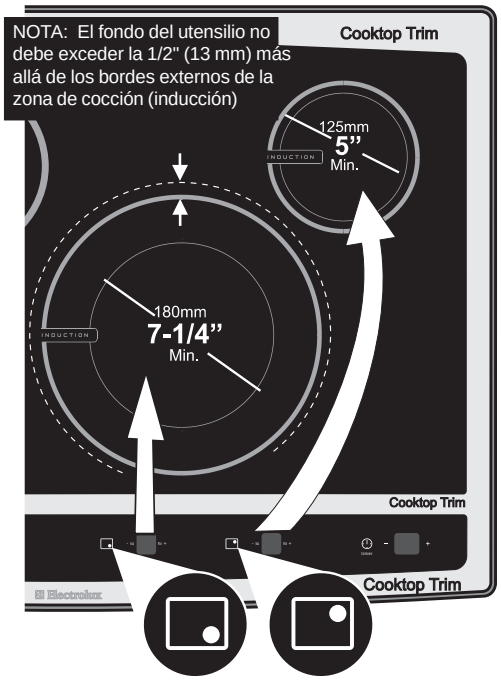


Fig. 2

USE EL TIPO DE UTENSILIO CORRECTO- Las 2 zonas de cocción de inducción disponibles en la cubierta requieren el uso de utensilios de un tamaño **MÍNIMO** en cada ubicación (Fig. 2). El anillo interno de cada zona de cocción lo ayudará a conseguir el tamaño MÍNIMO correcto del utensilio. El fondo del utensilio debe cubrir COMPLETAMENTE el anillo interno para que la cocción pueda ocurrir adecuadamente.

El anillo externo más ancho de cada zona de cocción lo ayudará a determinar el tamaño **MÁXIMO** del utensilio. Después de centrar el utensilio en la cubierta, asegúrese de que el mismo no se extienda más de 1/2" (1,27 cm) más allá de la línea más gruesa de la zona de cocción (vea el ejemplo en la Fig. 2). El utensilio debe hacer contacto COMPLETO con la superficie de vidrio sin que el fondo del utensilio toque las molduras de metal de la cubierta (mostrado en la Fig. 2).

NOTA: Si un utensilio fabricado del material correcto se centra adecuadamente en cualquier zona de cocción pero es DEMASIADO PEQUEÑO, la pantalla de la zona de cocción afectada mostrará el código ***F*** y el utensilio no se calentará.

RECOMENDACIONES SOBRE UTENSILIOS

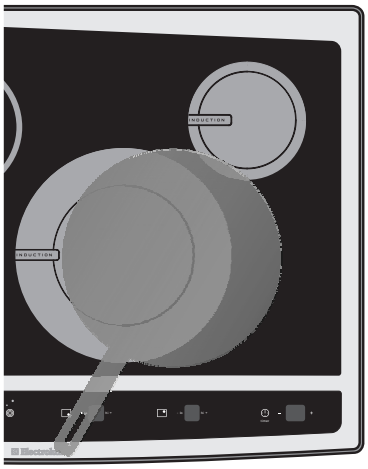
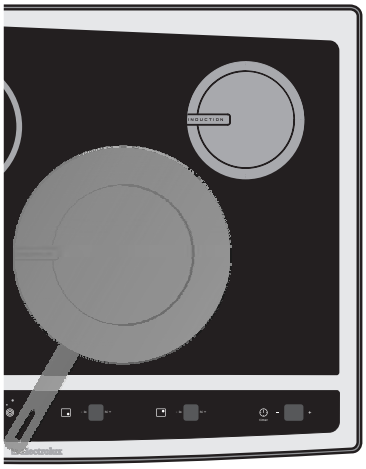
INCORRECTO	*CORRECTO*
	
• Utensilio no centrado en la superficie de la zona de cocción.	• Utensilio centrado correctamente en la superficie de la zona de cocción.
• Utensilio con fondo o costados curvos o deformados.	• Utensilio con fondo plano y lados rectos.
• El utensilio no cumple el requerimiento mínimo de tamaño para la zona de cocción utilizada (vea la Fig. 19).	• El utensilio cumple o excede el requeri-miento mínimo de tamaño para la zona de cocción utilizada (vea la Fig. 19).
• El fondo del utensilio descansa sobre la moldura de la cubierta o no descansa completamente sobre la superficie de la cubierta.	• El utensilio descansa completamente sobre la superficie de la cubierta.
• La manija pesada inclina el utensilio.	• El utensilio está balanceado correctamente.

Fig. 20

NOTE LO SIGUIENTE - CUALQUIERA de las condiciones incorrectas indicadas en la Fig. 20 puede ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Si la cubierta no cumple con cualquiera de estas condiciones, una o más de las zonas de cocción no calentará y la pantalla correspondiente mostrará el código *F*. Corrija los problemas antes de intentar activar la cubierta.

USE UTENSILIOS DE CALIDAD QUE ESTÉN EN BUENAS CONDICIONES

Los utensilios utilizados con la cubierta de inducción deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa de la zona de cocción. Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 21). Asegúrese de seguir todas las recomendaciones sobre los utensilios como se muestra en la Fig. 20.

También recuerde lo siguiente:

- Use utensilios fabricados con materiales del tipo correcto para la cocción por inducción (vea la Fig. 18).
- Use utensilios de calidad con fondos más pesados para una mejor distribución del calor que permita obtener resultados de cocción más uniformes.
- El tamaño del utensilio debe ser ser adecuado para la cantidad de alimento que se esté preparando.
- **No deje que el contenido de los utensilios se seque.** Esto podría causar daños permanentes tales como grietas, fusión o desperfectos que podrían afectar el rendimiento de la cubierta de vidrio cerámico. (Este tipo de daños no está cubierto bajo la garantía).
- No use utensilios sucios con acumulación de grasa. Siempre use utensilios fáciles de limpiar después de la cocción.

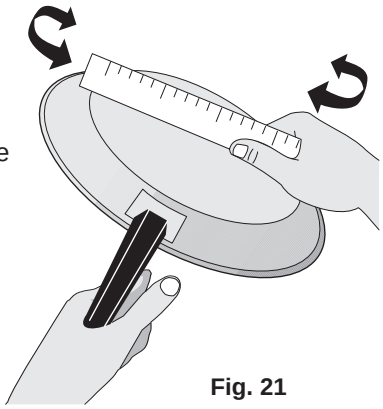


Fig. 21

⚠ PRECAUCIÓN

Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando están encendidas y después de haberse apagado. **La superficie de vidrio cerámico puede estar CALIENTE** debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN

NO TOQUE UTENSILIOS CALIENTES o SARTENES directamente con sus manos. Siempre use guantes para hornear o tomaollas para proteger sus manos de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN

NO DESLICE los utensilios sobre la superficie de la cubierta. Esto podría causar daños permanentes a la apariencia de la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema de limpieza para cubiertas recomendada sobre la superficie de la cubierta. Pula con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la cubierta se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para cubiertas deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

TIPOS DE MATERIALES DE LOS UTENSILIOS PARA ELEMENTOS RADIANTES SOLAMENTE

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

ALUMINIO - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la cubierta de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

COBRE - Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio arriba).

ACERO INOXIDABLE - Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las machas.

HIERRO FUNDIDO - Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

PORCELANA ESMALTADA en METAL - Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las tablas vitrocerámicas.

VIDRIO - Conductor de calor lento. No se recomienda su uso en tablas vitrocerámicas porque puede rayar el vidrio.

USO DEL TECLADO DE CONTROL

La manera recomendada de usar las teclas de la cubierta se muestra en la Figura. Asegúrese de que su dedo esté colocado en el centro de la tecla como se muestra. Si el dedo no está en el centro de la tecla, es posible que la cubierta no responda a la selección realizada.

Toque suavemente la tecla con la parte plana de la punta completa de su dedo. No use solamente el extremo estrecho del dedo.

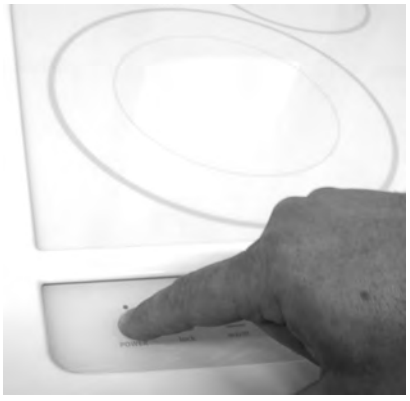


Fig. 1

FUNCIONAMIENTO DEL ELEMENTO RADIANTE SIMPLE

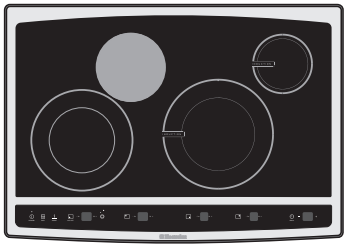


Fig. 1 - Modelo 30”

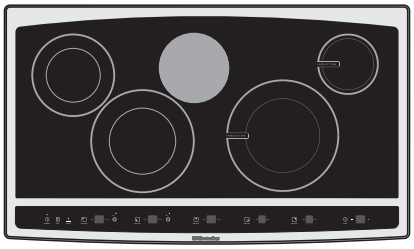


Fig. 2

La tabla de cocina cuenta con un elemento de superficie simple; en la parte trasera izquierda (Fig. 1) o en la parte trasera central (Fig. 2).

Funcionamiento de los Elementos simples

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla POWER que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla POWER se encenderá. NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 20segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla ON·OFF para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La pantalla mostrará **"0.0"**. **Nota**: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
4. Si oprime la tecla **hi +**, la zona de cocción se encenderá en el nivel **Hi**. Si oprime la tecla **- lo** una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel **Lo**.
5. Cada tecla **hi +** o **- lo** disminuirá o incrementara el nivel de potencia. **"Lo"** es la potencia mas baja disponible. **Nota:** La potencia del elemento puede ser ajustada en cualquier momento mientras el elemento este prendido.
6. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla ON·OFF para apagar el elemento para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla POWER para apagar la tabla de cocinar. Cada elemento provee una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si hay un área brillante roja alrededor de la base del utensilio de cocina esto indica que el utensilio es **muy pequeño** para la superficie calefactora.
   Nota: El **mensaje de elemento caliente (HE)** será mostrado en las pantallas de cada elemento hasta que la superficie se haya enfriado suficientemente.

⚠ ATENCION

Los elementos radiantes pueden aparentar que se han enfriado una vez que son apagados. El mensaje de elemento caliente (HE) será mostrado y continuara siendo mostrado hasta que el cristal de la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado. El cristal puede continuar muy caliente y ocasionar quemaduras si se toca antes de que la pantalla deje de mostrar elemento caliente (HE).

No deposite ningún objeto como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre **la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento**. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

FUNCIONAMIENTO DEL ELEMENTO RADIANTE DOBLE

Ambas tablas de 30" y 36" están equipadas con un elemento radial doble localizados como se muestra en la figura 1 & 2. Un simple toque a la tecla de los controles del elemento se usa para seleccionar una de las dos posiciones de los elementos. Símbolos e indicadores luminosos en el panel de control son utilizados para indicar cual de las zonas del elemento radiante doble calentara.
El símbolo • indica que solamente la zona interior se calentará (Véa la Fig. 3). El símbolo ◉ indica que se calentarán tanto lo zona exterior como interior (Véa la Fig. 4). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

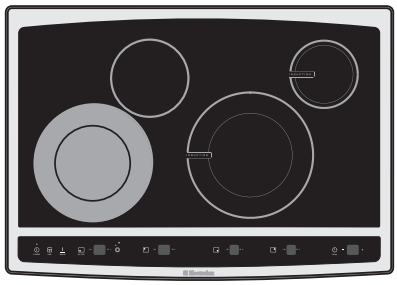


Fig. 1

Funcionamiento del Elemento Doble:

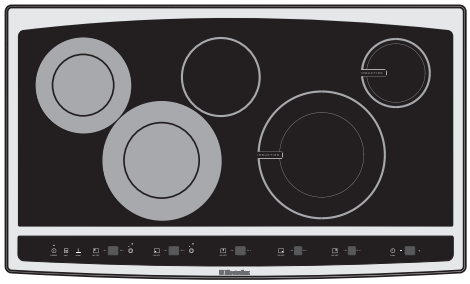


Fig. 2

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla ⏻ POWER que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla ⏻ POWER se encenderá. NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 20segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla ON·OFF para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La pantalla mostrará **" -- "**. **Nota:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
4. Presione una vez la tecla size (Fig. 3) para utensilios de cocina mas pequeños o la tecla size dos veces (Fig. 4) para utensilios mas grandes.
5. Si oprime la tecla **hi +**, la zona de cocción se encenderá en el nivel **Hi**. Si oprime la tecla **- lo** una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel **Lo**.
6. Cada tecla **hi +** o **- lo** disminuirá o incrementara el nivel de potencia. **"Lo"** es la potencia mas baja disponible. **Nota**: La potencia del elemento puede ser ajustada en cualquier momento mientras el elemento este prendido.
7. Empiece la mayoría de las cocciones con un ajuste alto y después ajuste un nivel de potencia mas bajo para finalizar la coccion. Cada elemento provee una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si hay un área brillante roja alrededor de la base del utensilio de cocina esto indica que el utensilio es **muy pequeño** para la superficie calefactora.
8. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla ON·OFF para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla ⏻ POWER para apagar la tabla de cocinar. **Nota:** El **mensaje de elemento caliente (HE)** será mostrado en las pantallas de cada elemento hasta que la superficie se haya enfriado suficientemente.

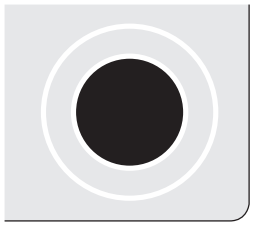


Fig. 3

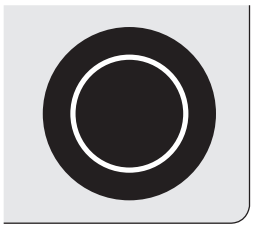


Fig. 4

⚠ ATENCION

Los elementos radiantes pueden aparentar que se han enfriado una vez que son apagados. El mensaje de elemento caliente (HE) será mostrado y continuara siendo mostrado hasta que el cristal de la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado. El cristal puede continuar muy caliente y ocasionar quemaduras si se toca antes de que la pantalla deje de mostrar elemento caliente (HE).

FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

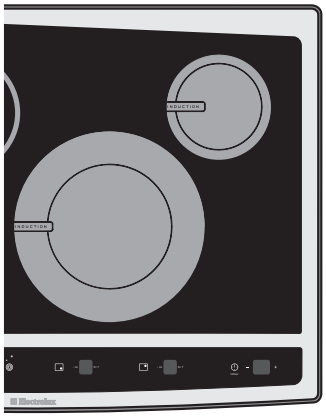


Fig. 1

La cubierta de inducción cuenta con cuatro zonas de cocción diseñadas para utensilios de varios tamaños. Asegúrese de usar utensilios que cumplan con los requerimientos de tamaño mínimo y máximo (Fig. 2, página 14) para la zona de cocción deseada y que sean adecuados para la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Coloque el utensilio con el alimento preparado en la zona de cocción **ANTES** de programar cualquiera de los controles de la cubierta.

Para encender una o más de las zonas de cocción:

1. Coloque el alimento preparado usando el utensilio de tipo y tamaño correctos en la zona de cocción deseada. Asegúrese de centrar el utensilio en la zona de cocción de manera que cubra completamente el anillo más pequeño marcado en la superficie de la zona. NOTE LO SIGUIENTE: Si no se cumple con los requerimientos de los utensilios para la zona de cocción (vea la Fig. 1, página 15), los sensores detectarán un problema y desplegarán la letra ***F*** en la pantalla de la zona de cocción afectada. Cualquier problema debe ser corregido antes de proceder.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla ⏻ POWER durante algún segundo o hasta que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada sobre la tecla ⏻ POWER se encenderá. NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 20 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
3. Para encender una o más de las cuatro zonas de cocción, oprima levemente la tecla ON·OFF para la zona de cocción deseada. Escuchará una señal sonora y la pantalla digital de nivel de potencia de la zona de cocción elegida mostrará ***0***, indicando que todavía no se ha seleccionado un nivel de potencia para la zona. NOTA: Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la zona de cocción.
4. Programe el nivel de potencia deseado para la zona de cocción oprimiendo las teclas **hi +** o **- lo**. Si se oprime la tecla **hi +**, la zona de cocción se encenderá en el nivel máximo de **"potencia adicional"** (la pantalla de la zona de cocción desplegará la letra ***P*** y el control emitirá una señal sonora). Si oprime la tecla **- lo** una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel 1.0 (la pantalla de la zona de cocción desplegará el número ***1*** y el control emitirá una señal sonora).

NOTA: Oprima las teclas **hi +** o **- lo** una vez o repetidamente para ajustar o navegar entre los niveles de potencia en cualquier momento durante el proceso de cocción. (Para navegar entre los niveles de potencia más rápidamente, oprima y mantenga oprimidas las teclas **hi +** o **- lo** hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.) Una vez que se haya programado el nivel de potencia de la zona de cocción, el alimento comenzará a calentarse a ese nivel hasta que se cambie manualmente. Para obtener más información sobre los niveles de potencia disponibles para las zonas de cocción, consulte la sección "Niveles de potencia" en la página 13.

Ajustes Recomendados para el elemento Superior

Ajuste	Tipo de Cocción
Power Boost (P)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
MEDIANO ALTO (8-9)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en sartén.
MEDIANO (6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor.
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.
BAJO (L)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN (CONTINUACIÓN)

NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO:

- Los líquidos derramados o los objetos que se encuentren sobre el área de los controles de la cubierta pueden provocar que la cubierta se apague durante la cocción. Limpie los derrames o retire los objetos de la cubierta.
- Asegúrese de que los agujeros del respiradero de la cubierta NO estén bloqueados. Si los agujeros del respiradero están bloqueados, el sensor interno de la cubierta podría apagar la cubierta para evitar el sobrecalentamiento del electrodoméstico.
- Si por cualquier razón el utensilio se mueve del centro de cualquier zona de cocción activa, un sensor detectará la situación y anulará el calentamiento. La pantalla de la zona de cocción afectada mostrará alternadamente la letra ***F*** y el último nivel de potencia programado para la zona de cocción. La zona de cocción recordará el nivel de potencia hasta por 3 minutos antes de que la zona de cocción se apague automáticamente. Si el utensilio se centra adecuadamente sobre la zona de cocción, la misma comenzará a calentar nuevamente en el nivel de potencia seleccionado.

Para apagar las zonas de cocción:

1. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla ON·OFF para apagar la zona de cocción.
2. Escuchará una señal sonora y la pantalla de nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada desplegará el número ***0*** o apagara la zona de cocción correspondiente si ésta fue activada hace mas de 10 segundos. Si no se oprime ninguna otra tecla, la zona de cocción se apagará automáticamente en 10 segundos. Si no hay otras zonas de cocción activas y no se oprime ninguna otra tecla, la cubierta completa se apagará completamente 20 segundos después.
3. Cuando la zona de cocción está apagada, la pantalla de la zona de cocción correspondiente puede desplegar la letra ***H*** si la zona de cocción todavía está demasiado CALIENTE. La pantalla seguirá desplegando la letra ***H***, incluso si se apaga la cubierta completa, si la superficie sigue estando caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando están encendidas y después de haberse apagado. **La superficie de vidrio cerámico puede estar CALIENTE** debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras.

RECOMENDACIONES DE PRECALENTAMIENTO

Cuando precaliente un utensilio en la cubierta, siempre obsérvelo con atención. Cada vez que se use la cubierta, el usuario debe prestar atención a cualquier artículo que se esté cocinando y mantenerse alerta hasta terminar la cocción.

Tenga en mente que la inducción puede reducir el tiempo requerido para el precalentamiento de un utensilio de cocción.

BLOQUEANDO LOS CONTROLES

Los controles de la cubierta pueden ser bloqueados para prevenir que ésta se prenda accidentalmente. Esta función solo puede ser activada si la cubierta está apagada.

Para encender la función de bloqueado de controles:

Presionar y mantener presionada la tecla lock. Después de unos segundos habrá un sonido y "—"/"-"será mostrado en todos los controles. En este modo ninguno de los elementos de cocción ni ninguna de las funciones podrán ser encendidas accidentalmente. El contador de minutos no es afectado por esta función.

Para apagar la función de bloqueado de controles:

Presionar y mantener presionada la tecla lock. Después de unos segundos habrá un sonido y todas las pantallas se apagarán indicando que la cubierta ha sido desbloqueada. Ahora podrán ser usadas las funciones de cocción y los elementos.

CONTADOR DE MINUTOS

La función del contador de minutos puede ser útil en la cocina si alguna receta indica que se debe de tomar en cuenta el tiempo. Esta función contara el tiempo de manera regresiva de 1 a 99 minutos. La pantalla comenzara a contar los minutos una vez que esta función sea fijada.

Para ajustar el contador de minutos:

1. Para activar el contador de minutos, presionar la tecla timer.
2. Presionando y soltando la tecla + o la tecla — incrementara o disminuirá el tiempo del contador 1 minuto cada que sean presionadas. (hasta 99 minutos). Durante el ajuste un punto parpadeara en la pantalla.
3. Una vez que el contador haya sido ajustado y las teclas + o — no sean presionadas por 5 segundos, el contador de minutos comenzara a contar regresivamente y el punto parpadeante en la pantalla permanecerá encendido. Una vez que el contador llegue a 00, se escucharan sonidos largos indicando que el tiempo se acabo. Para que la cubierta deje de hacer sonido, presionar la tecla timer o las dos teclas + y — al mismo tiempo.

Para Cancelar el contador de minutos:

1. Presionar la tecla timer o las dos teclas + y — al mismo tiempo, o ajustar el contador de tiempo a 00.
2. El tiempo ajustado desaparecerá de la pantalla indicando que el contador de minutos no está activo.

CARACTERÍSTICA "KEEP WARM" (MANTENER CALIENTE)

La característica "Warm" (mantener caliente) puede ser usada en cualquiera de las zonas de cocción.

Para encender la característica "Keep Warm" (mantener caliente) de la cubierta:

1. Para activar la función "Keep Warm" (mantener caliente) para cualquier zona de cocción, oprima la tecla ON·OFF para la zona correspondiente.
2. Presionar la tecla localizada en el área de control. La Zona de Cocción mostrara **LH** (bajo calor) para los elementos radiantes y **L** para los elementos de inducción indicando que la zona ha sido activada para mantener caliente.

MODO SABATH

Cuando la función de Sabático es encendida "Sb" será mostrado en los elementos radiantes y en el contador de minutos (fig. 1). Los elementos de inducción mostraran "-". Únicamente los elementos radiantes pueden ser usados durante el modo de Sabático. La función de contador de tiempo será bloqueada, y la función de mantener caliente no funcionara.

Fig. 1

Para entrar al modo Sabático:
Para entrar a este modo, al menos uno de los elementos radiantes tiene que estar activo. Si un elemento de inducción esta encendido, éste se apagara automáticamente una vez que se entra al modo sabático. Presionar y mantener presionada por unos segundos las teclas + del contador de tiempo y la tecla lock . Después de unos segundos, "Sb" aparecerá en los elementos radiantes y en el contador de minutos. Los elementos de inducción mostraran "-".

Para encender un elemento (solo los radiantes) dentro del modo Sabático:
Utilizar el procedimiento como para operar un elemento radiante. Si se prende una superficie radiante durante el modo Sabático el control electrónico registrara el comando y lo ejecutara 15 a 30 segundos después. Es por esto que el elemento comenzara a calentar 15 a 30 segundos después de que fue encendido. La pantalla del elemento no mostrara el nivel de ajuste pues "Sb" siempre es mostrado. Si es necesario se puede ajustar la intensidad del elemento pero el control la ajustara con el mismo retraso de 15 a 30 segundos. Nota: la función de mantener caliente no funciona dentro del modo sabático.

Para Apagar un elemento dentro el modo Sabático:
Para apagar el elemento de superficie mientras el modo Sabático es activo, hacerlo de forma usual pero tomar en cuenta que el elemento se apagara inmediatamente sin ningún retraso.

Para desactivar el modo Sabático:
Presionar y mantener presionada por unos segundos las teclas + del contador de tiempo y la tecla lock. Cuando el modo Sabático es desactivado la unidad se apagará.

Fig. 2

Nota: Si ocurre un fallo de corriente durante el modo Sabático, cuando la corriente regrese "SF" será mostrado en las pantallas de los elementos radiantes y en el contador de tiempo (Fig. 2). En las pantallas de los elementos de inducción se mostrara "-". Todos los elementos radiantes se apagaran. La unidad puede volver a ser operada en modo Sabático.

ENERGÍA COMPARTIDA

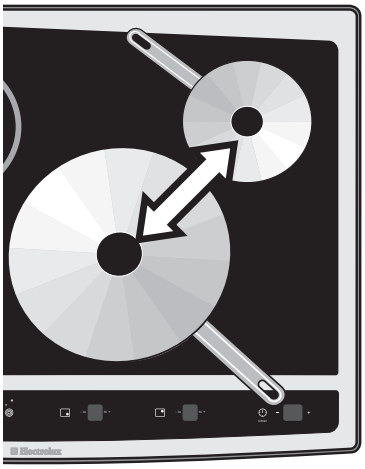


Fig. 1

Su cubierta viene equipada con dos elementos de inducción en una sección de calentamiento. Dos zonas de cocción en una sección de calentamiento comparten la energía de un inversor. Esto se denomina “energía compartida”.

Por ejemplo, si los utensilios están cocinando alimentos sobre ambas zonas de cocción, el último nivel de potencia programado se mantendrá completo, mientras que el primero sufrirá una pequeña reducción de potencia.

SUGERENCIAS PARA EL USO DE LA ENERGÍA COMPARTIDA: Recuerde programar de último el nivel de potencia que desea mantener para la cocción del alimento (vea la Fig. 1).

RUIDOS DE FUNCIONAMIENTO

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción crean algunos ruidos de fondo inusuales. Estos ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

Note que estos ruidos son más fuertes cuando cocina en el nivel de potencia adicional. Los ruidos muy fuertes no son parte de la cocción por inducción.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA TABLA DE COCINA

Superficies	Como limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Perillas de Control, Partes Esmaltadas y Plásticas	Utilizar una tela suave, limpie con detergente suave de trastes y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Enjuague el área con agua limpia, seque y dé brillo con una tela suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si se rocian en un paño suave primero. NO rocíe líquidos directamente en el área de controles. No utilice cantidades grandes de agua en el panel de control - exceso de agua en el área de control puede causar daño al aparato. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajo para fregar, o toallitas de papel ya que podrían dañar el acabado. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	Limpie el **acero inoxidable** usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. **No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.** No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA TABLA

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar su tabla de cocina por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para tablas de cocina recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

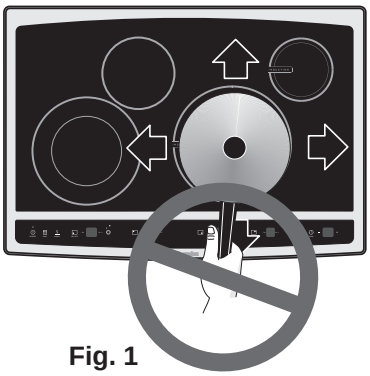


Fig. 1

Si se deslizan sobre la tabla utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la tabla. Estas marcas deben ser quitadas inmediatamente después de que la tabla se haya enfriado usándo la crema de limpieza para tablas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se retiran antes del próximo uso de la unidad.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la tabla. No deslice nada que sea de metal o de vidrio a través de la tabla. No use la tabla de cocina como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. No cocine alimentos directamente sobre la tabla sin usar un utensilio. No deje caer objetos duros o pesados sobre la tabla de vidrio, pues pueden quebrarla.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

⚠ ATENCION

Antes de limpiar la tabla, asegúrese de que los controles estén en la posición **'OFF'** y que la tabla esté FRIA.

⚠ ADVERTENCIA

NO use limpiadores para la tabla cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie vitrocerámica.

Para suciedad leve y moderada:
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la tabla, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la tabla sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada:
Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Utilice una espátula con una hoja de afeitar y raspe los residuos, sosteniedo la espátula a un ángulo de 30º. Retire la suciedad y vuelva a aplicar la crema limpiadora.

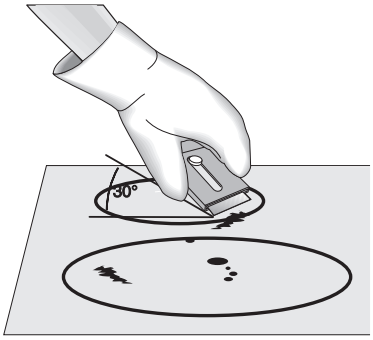
RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

⚠ ATENCION

No use fibras metálicas o esponjas de de restregar ya que la tabla podría dañarse.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la tabla) si no se quitan inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente. Espere que la tabla se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.



No use los siguientes productos en la tabla vitrocerámica:

- **No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la tabla, haciendo más difícil su limpieza.**
- **No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la tabla.**
- **No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la tabla que pueden quemarse y causar descoloración.**

Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

- **Hoja de aluminio -** La utilización de hojas de aluminio dañará la tabla de cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio -** Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no soló en utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

IMPORTANTE

Antes de llamar al servicio, **revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o defectos de materiales de este aparato.**

LA TABLA DE COCINA NO FUNCIONA

- El fusible falló o el interruptor se botó. Verifique y reestablezca el interrupor. Si el problema tiene que ver con una sobrecarga consulte a un electricista calificado.
- La instalación de cables no está terminada. Llame a un instalador o al concesionario.
- Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.

LA CUBIERTA SE APAGA DURANTE LA COCCIÓN

- La característica de desactivación automática apagará todas las zonas de cocción y la cubierta completa después de que cualquier zona de cocción haya estado en uso por 12 horas seguidas.
- El sensor interno de calor de la cubierta ha detectado altas temperaturas dentro del electrodoméstico. Asegúrese de que el mostrador tenga un agujero de ventilación debidamente instalado (consulte las instrucciones de instalación proporcionadas con la cubierta para obtener información detallada sobre la instalación de la cubierta).
- Hay un objeto o se derramó líquido en el área de los controles de la cubierta. Limpie los derrames o retire el objeto. Vuelva a conectar el suministro eléctrico a la cubierta.

LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE NO CALIENTAN

- La corriente eléctrica no llega al aparato. Verifique el interruptor o remplace el fusible. Si el problema tiene que ver con una sobrecarga o una mala conexión del cable blindado provisto con el aparato, consulte a un electricista calificado para corregir el problema.
- El ajuste de intensidad está muy bajo. Coloque a un nivel más alto hasta que el elemento se encienda.
- No tiene encendido el control apropiado. Asegúrese de usar el control apropiado para el elemento que va utilizar.

LA ZONA DE COCCIÓN NO CALIENTA LOS ALIMENTOS (ELEMENTOS DE INDUCCIÓN)

- No se colocó ningún utensilio sobre la zona de cocción o el utensilio es de un tipo de material incorrecto para la cocción por inducción.
- El fondo del utensilio no es suficientemente grande para la zona de cocción.
- El utensilio está deformado o en malas condiciones.
- El utensilio no está centrado en la zona de cocción.
- El utensilio está apoyado en la moldura de la cubierta o no está apoyado completamente sobre la superficie de la cubierta.
- No llega corriente al electrodoméstico. Verifique los pasos en el apartado **"El electrodoméstico no funciona por completo"** en esta lista de verificación.
- Programación incorrecta del control de la zona de cocción. Asegúrese de que se haya seleccionado el control correcto para el elemento que va a utilizar.

ELEMENTO DE SUPERFICIE MUY CALIENTE O NO SUFICIENTEMENTE CALIENTE

- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada. Los números en la pantalla indican un ajuste aproximado de la intensidad y ésta variará ligeramente.
- Ollas ligeras o sartenes son utilizadas. Utilice únicamente utensilios de fondo plano, balanceados y de peso suficiente.
- El voltaje es incorrecto. Asegúrese que el aparato esté bien conectado a la alimentación eléctrica.
- Utilice únicamente utensilios de fondo plano, balanceados y de peso suficiente. Los utensilios con fondos planos calientan mejos que aquellos con fondos ondulados. El tipo de utensilio afectará el calentamiento. Los sartenes de medio peso calientan uniformemente, debido a que los sartenes ligeros no calientan uniformemente y los alimentos podrán quemarse rápidamente.

LOS ALIMENTOS NO SE CALIENTAN UNIFORMEMENTE

- Utensilios inapropiados. Elija utensilios de base plana y al tamaño apropiado que correspondan a la dimensión del elemento.
- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada.

RESULTADOS DE COCCIÓN DEFICIENTES

- Muchos factores pueden afectar los resultados de cocción. Ajuste los niveles de potencia o los tiempos de cocción recomendados en la receta.
- El utensilio es demasiado liviano o está deformado. Use utensilios más pesados para que los alimentos se cocinen de manera más uniforme.

EL CONTROL DE LA ZONA DE COCCIÓN DESPLIEGA LA LETRA *E* Y LA PANTALLA DE 2 DÍGITOS DEL CONTROL PRINCIPAL

- El control principal de la cubierta de inducción detectó una falla o un error. Intente desconectar el suministro eléctrico y volver a reconectarlo para restablecer los controles principales de la cubierta. Si la falla vuelve a ocurrir, anote el número de error y desconecte el suministro eléctrico a la cubierta.

LA PANTALLA DE LA ZONA DE COCCIÓN DESTELLA CONTINUAMENT LA LETRA F (ZONA DE COCCIÓN DE INDUCCION (SOLAMENTE)

- Los sensores de detección de utensilios de la cubierta de inducción no detectan el utensilio correcto. Pruebe con un imán para asegurarse de que el utensilio está fabricado con un material compatible con la inducción.
- El utensilio fue removido de la zona de cocción sin haberla apagado. Coloque el utensilio nuevamente en la zona de cocción. Si terminó de cocinar, apague la zona de cocción afectada.
- El utensilio no está centrado correctamente en la zona de cocción. Consulte la página 15 para conocer la colocación correcta del utensilio.

RASPADURAS O ABRASIONES EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la tabla de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la tabla de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección **Cuidado General y Limpieza** en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.

MARCAS DE METAL EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la tabla de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.

RASGUÑOS EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Derramamiento de substancias en la superficie. Utilice una espátula con hoja de afeitar para retirar las manchas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.

ÁREAS DE DECOLORACIÓN SOBRE EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Depósitos minerales provenientes del agua o de los alimentos. Retírelos con ayuda de una crema limpiadora para vidrio de cerámica. Asegúrese de usar utensilios con bases limpias y secas.

32 Información de la Garantía

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable de la reparación o el reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Además, la superficie de cocción de vidrio o el elemento radiante superior del electrodoméstico (lo cual excluye los electrodomésticos de cocción empotrados o independientes) están cubiertos por una garantía limitada de dos a cinco años. Es decir, durante el segundo y hasta el quinto año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable del reemplazo de la superficie de cocción de vidrio o del elemento radiante superior del electrodoméstico que se encuentre defectuoso en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos cuyos números de serie originales hayan sido quitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados “como están” no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio técnico que no involucren un mal funcionamiento o defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso doméstico normal o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio técnico para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para obtener instrucciones sobre el uso del mismo.
9. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a fin de repararlo, como por ejemplo la extracción de adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio técnico para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos de mano de obra o de servicio técnico a domicilio durante los períodos adicionales de garantía limitada después del primer año de la fecha original de compra.
12. Costos de recogida y entrega del electrodoméstico (el electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el lugar/vivienda en el que está instalado).
13. Costos adicionales que incluyen, sin limitación, cualquier llamada de servicio técnico fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, tarifas de transporte o gastos de traslado para atender llamadas de servicio técnico en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
14. Daños al acabado del electrodoméstico o a la vivienda que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitación, los armarios, paredes, etc.
15. Daños causados por: servicio técnico realizado por compañías de servicio técnico no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio técnico autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. **LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO.** ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

Guarde su recibo, la boleta de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio técnico. Si se realiza una reparación, es conveniente obtener y conservar todos los recibos de dicho servicio. El servicio técnico realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos, Puerto Rico y Canadá. En los EE. UU. y Puerto Rico, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las características o especificaciones descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE.UU.
1-877-435-3287
Electrolux Major Appliances North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Canadá
1-800-265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canadá L5V 3E4